

## A személyekről vett ételnevekről

Egy egész kultúrát jellemezhet, hogy a vendéglői ételek mennyiben különböznek az otthon elkészítettektől, s az emberek mely része és milyen szinten ismeri a különböző vendéglői ételeket. Nálunk például, úgy száz éve, ha vendéglőben rendelt májról van szó, a *Marchal* egyértelműen szalonna, a *Szapáry* egyértelműen velő kísért jelent. Jelen gyűjtésemben apróbb kitérőkkel a magyar személyekről elnevezett ételeket, többnyire vendéglői fogásokat és cukrászdai süteményeket veszem sorra. Nem térek ki külön az ételnevek szerkezetére, variánsaira (például *Marchal-máj* és *máj Marchal módra*). Viszonylag ritkán, s talán csak egyes cukrárszakszítványok (*kugler, zserbó, rigójancsi, suhajda*) esetében fordul elő, hogy a tulajdonnévből köznév vált. Hasonló például a *sacher* nevű nemzetközi hírű bécsi tortakülönlegesség, melyet állítólag Franz Sacher, Metternich herceg szakácsa 1838-ban készített először (HALÁSZ 1980: 332). Van olyan vélemény is, mely szerint a Sacher-torta megalkotója Eduard Sacher (1830–1892) volt (BORDA ET AL. 1993: 375). Meleg úton előállított nehéz felvertből készül, barackízzel töltik és tetejét csokoládéval vonják be. A *béchamel* (magyarosan *besamel*) – a francia konyha egyik alapmártása – a XVII. század végének egyik híres gourmandjáról, Béchamel márkiról kapta a nevét (HALÁSZ 1980: 106, BORDA ET AL. 1993: 53), de mint ételnév csak 1828-tól adatolható. Nyilvánvalóan egy Magdolnáról (francia Madeleine) nevezték el az illata révén Marcel Proust által halhatatlanná tett *madeleine* (általában többesben: *madeleines*) nevű süteményt, de több eredetlegendája is van.

Gyűjtésem során általában az ételnevek első előfordulását se tudtam felderíteni. Több kivételtől (*Kugler, Dobos, Gerbaud, Gundel, Kedvessy, Rákóczi, Suhajda* stb.) eltekintve ezen ételek nevüket nem az alkotó személyéről kapták. Sok közöttük a tiszteletből adott fantázia-ételnév, s gyakran akkor viselik híres emberek nevét, ha azoknak kedvencei voltak. Gyűjtésemben egyelőre a hiteles forráshelyek (életrajzok, visszaemlékezések, a korabeli sajtó, ét- és menülapok, receptkönyvek) csak egy apró töredékének feldolgozására vállalkozhattam. Annak ellenére, hogy nem volt módom kellőképpen elmerülni a gasztronómia filológiájában, a sztenderd, magyar személyről vett ételneveket igyekszem hiánytalanul legalább megemlíteni. Az alkalmi, ad hoc elnevezésekre természetesen nem térek ki. Az italnevek szisztematikus tárgyalására se vállalkoztam, például nem tárgyalok olyan személyekről vett italneveket se, mint a Kocsis Irma.

Nem foglalkozom az olyan élelmiszeripari elnevezésekkel sem mint a *Pick*, a *Herz* és a *Túró Rudi*. Az utóbbi egyébként ízesített túróval töltött, csokoládéval bevont, elsősorban a gyerekek körében népszerű élelmiszeripari termék. A nyíregyházi Szabolcstej Tejipari Rt. kezdte el gyártani az 1960-as években, s itt vésztermékké vált; utóbb az ország számos helyén (Sopron, Szombathely, Békéscsaba stb.) állítják elő, többféle változatban. (A nyíregyházi termékek reklámja: „A piros pöttyös az igazi!”) Váncza József (1901–1956) gyógyszerész sütőporáról

(és a hozzá írt szakácskönyvről) volt nevezetes; reklámja ez volt: „Haladjon Ön is a korral – Süssön Váncza sütőporral!”

A magyar ételnevek csak a XIX. század vége óta tartalmaznak személy-, cég-, földrajzi és fantázianeveket, addig általában egyértelműen utaltak az alapanyagra (pl. *csibe, csirke, jérce, kappan, tyúk, kakas*), vagy húsrészre (pl. *bélszín, borda, comb, karaj, máj, szűzpecsenye, steak, tüdő, velő*), konyhaműveletekre, készítési módra (pl. *rakott, tűzdel, vadas*), a tészta alakjára (pl. *csőtészta, csusza, derelye, kocka, metélt, táska*), az edényre (*cocotte, bogrács-, serpenyős* stb.), fontos adalékanyagra, például mártásra, fűszerre, töltelékre és egyéb kísérőanyagra. A színre utal például az *auróra-, barna-, bíboros-, fehérbor-, vérnarancs- és zöldmártás* neve. A készítési módot jelzik még egyrészt azok az általában sokféle változatban szereplő hazai vagy nemzetközi ételtípusnevek, mint például a *becsinált, erőleves, felfújt, gulyás, pörkölt, galantin, hab, omlett, pástétom, puding, ragú, rétes, ropogós, tokány* stb., másrészt a külföldi konyhák specialitásai és egyes nemzeti konyhákra utaló nevek (*angolos, franciás, lengyelesen* stb.) (GUNDEL 1987: 63, DRAVECZKY 1993, 1999: 48–49).

A földrajzi nevek között országrészek, tartományok (pl. *alföldi, bakonyi, hortobágyi, nyírségi, elzászi, provence-i, vesztfáliai*), városok (pl. *gödöllői, magyaróvári, szegedi, bécsi, lyoni, palermói, párizsi*) szerepelnek. Egy részük az étel, más részük a döntő alapanyag származási helyét jelöli (például *brunoy-i* - zöltséggel, *burgundi* - vörösborral, *debreceni* - kolbásszal, *frankfurti* - virslivel, *périgueux-i* - szarvasgombával, *strassburgi* - libamájjal). A fantázianevek nagy részét a klasszikus francia konyhától vettük át, zömük az *a la mode* kifejezés miatt nőnemű (*bankárné, erdész* vagy *erdészné, hentes, hercegnő, jóasszony, kertészné, márk*i és *márkiné, molnárné, parasztos, pék* és *pékné, udvarmester, vadász* módra stb.).

A földrajzi nevek számos esetben eredetileg fantázianevek, jó példa erre a vendéglős családból való, a kispesti Papp-gödörthől a budapesti és bécsi Mátyás-pincéig ívelő karriert befutott Papp Endre néhány újítása az 1950-es évektől kezdődően. Papp Endre találmánya a *brassói aprópecsenye* (BORDA ET AL. 1993: 66) és a *dorozsmai molnár ponty* (BORDA ET AL. 1993: 111), továbbá a fűrjtojásból készült, afrodiziákumnak számító *vőlegényleves*. Némely esetben vitatott, hogy az illető ételnév személynevet vagy földrajzi nevet tartalmaz-e, ilyen például a *bihari módra készült bundás karajszelet*, amit nem kizárt, hogy Bihari János (1764–1827) cigány származású zeneszerzőről, hegedűművészről, a verbunkos stílus legnagyobb képviselőjéről neveztek el (BORDA ET AL. 1993: 54). (Hasonlóképpen problematikus például a gyűjtésem végén szereplő *szentgyörgyi* elnevezés.) Érdemes megemlíteni, hogy némely esetben (pl. *dobostorta* és különösen *székelygulyás*) az elterjedt (és természetesen adódó) népetimológia a személyről vett ételnevet köznévi eredetűnek tartja.

A személynevek egy része tehát az étel alkotóját jelzi, de a vendéglősökről, szakácsokról, cukrászokról nevet kapott ételek egy részéről is vitatható, hogy ők alkották-e az ételt, vagy csak róluk nevezték-e el. Az alkalmazott több tucatnyi személynév között ingyencek, államférfiak, hadvezérek, írók, zeneszerzők, művé-



szek, arisztokraták szerepelnek. Az üzlet, cég nevét általában házi specialitások viselik (például Astoria, Royal, Waldorf, nálunk például Hungária, Pannónia, és ilyen a személynévként is értelmezhető *István főherceg módra*, az István Főherceg Szállodáról is). A személyekről elnevezett ételek érdekes típusát képviselik azok, amelyeknél a személy és az ételnév közötti kapcsolat már elhomályosult (például *palócleves*, az említett *székelygulyás*, a Marchal Józsefről elnevezett, esetenként *marsall módra* emlegetett ételek).

Tanulságos lehet tehát a magyar személyekről elnevezett ételnevek eredetére – vagy eredetük megfejthetetlenségére – rámutatni. Ami a lehetőségeket illeti, meglepő a Gasztronómiai Lexikon szerzőinek (BORDA ET AL. 1993) magabiztossága egy-egy személyről elnevezett ételnév esetében (egyéb fogyatékoságaikról: KICSI 1997); figyelemreméltó azonban a hazai gasztronómia-történet legnagyobb szakértőjének, GUNDEL IMRÉNEK rendkívül szkeptikus, kritikus állásfoglalása e tárgyban (1987: 64). Gyűjtésemben feldolgoztam SZAKÁL LÁSZLÓ soltvadkert vendéglős és szakíró munkáját (1990) is.

Jelen gyűjtésemben csak elvétve térek ki a nem magyar személyekről elnevezett ételekre. Az elnevezéstípus azonban valószínűleg sok fejlett gasztronómiai kultúrával rendelkező nyelvközösség hagyományából kimutatható. Például a magyarországi jiddisben – hogy bibliai nevet említsek – *hómentásn* ‘purimi tészta neve’ (BLAU–LÁNG 1941: 28), s *huméntás*, magyarosan *Hámán-táska* elnevezéssel a hagyományörző hazai zsidóságnál máig népszerű purimi (zsidó farsangi, a perzsa zsidóság megmenekülésének emlékére tartott örömnünnepi), háromszögletű, sok mákkal töltött sütemény.

A marcipán nevét korábbi feltételezések szerint Szent Márkról, Velence védőszentjéről kapta (olasz *marzapane* ‘Márk kenyere’; a magyarból ismeretes *marcafánk*, *marcifánk* stb. változatban is, a *fánk* analógiás hatására). Az olaszban a XIV. században megjelenő szó valószínűleg a „Bengáli-öböl keleti partján fekvő Martaban város nevére” vezethető vissza, „ahol azt a tartóedényt, dobozt nevezték először így, amely az édességet tartalmazta; később érintkezéses alapon magát az édességet is jelölte” (FÁBIÁN–SZABÓ 1998: 102). Magyarországon a marcipán állítólag már Mátyás király és Aragóniai Beatrix lakodalmán megjelent, mégpedig sakktábla és sakkfigurák formájában. Eredetileg mandula, méz és rózsaoil keverékéből készült. Újabban olajos magvak (mandula, dió, mogyoró, barackmag) megőrlésével és cukorral való keverésével készítik. Ízesítésre, torták és más sütemények beborítására, díszítésre, figurák kialakítására használja a cukrászat; a sütőmarcipánból pedig tartós teasüteményeket készítenek (BORDA ET AL. 1993. 277).

Az ételnevek egy része – már csak elhomályosult jelentése miatt is – hajlamos eredetlegendákat vonni maga köré. Például a *fekete leves* az étkezés végén feltálat, fekete színű mártásféle volt, mely színét a beletört főtt vértől (esetleg borba áztatott pirított kenyértől vagy szilvától) kapta. A XVII. századig visszavezethető *Háttra van még a fekete leves* szólást történeti eseményekkel összefüggésbe hozó anekdoták hitelessége azonban nem igazolható. (Eszerint az eredetlegenda szerint a török hódoltság idején előfordult, hogy magyar vezetőket meghívott ebédre a tö-

rök parancsnok és addig tartóztatta őket, amíg utolsó fogásként hozták a fekete levest, azután pedig elfogatta a vendéget.) Ugyancsak téves, hogy finomra darált pörköltkávéból készített szüretlen italt jelölt (CSEFKÓ 1934).

Magyarul először a *Szakácsmesterségnek könyvecskéje* (Kolozsvár, 1695) című műben fordul elő a *Luther lév* nevű csukaleves. Ez a német néphagyományban ma is élő eredetlegendája szerint a nagy reformátorra, a hagyomány szerint egy-egy dolgos napján csak egy heringet és egy darab kenyeret fogyasztó Luther Mártonra vezethető vissza. „Luther Altensteinnél, 1537-ben találkozott Paracelsusszal, aki azt ajánlotta neki, hogy lázas betegségének leküzdésére sós heringet és sok vizet fogyasszon” (DÖMÖTÖR 1992).

A személyekről vett ételnevek döntő többsége a magyar gasztronómiában pontosan meg nem határozható időben, valamikor a XIX. század második fele és a XX. század közepe között keletkezett. DOBOS C. JÓZSEF 1881-ben kiadott szakácskönyvében már említett *Batthyányi* (sic!), *Csekonics*, *Károlyi*, *Pálffy*, *Szapáry*, *Széchényi* (sic!), *Zichy* módon készített ételeket. Ami a nagy magyarokat illeti, Szent Istvánról (970 k.–1038) nevezték el a *Szent István módra készült ártört burgonyagolyót*, ami hús- és halételek körete (BORDA ET AL. 1993: 409). Nyilvánvaló, hogy a *Hunyadi töltött rostélyos* nevét Hunyadi Jánosról (1385–1456) kapta, de nem tudni mikor és ki alkotta. Hunyadinak egyébként „több étel viseli a nevét, pl. töltött tojás hidegen, torta, szarvasszeletek” (BORDA ET AL. 1993: 199). (Mátyásról és Beatrixról elnevezett ételeket később említék.) A Zrínyi család valamely tagjáról kapta nevét a Zrínyi módra készült tojáslepény (BORDA ET AL. 1993: 491). Megfejtethetlen az is, hogy a *borjúbordák Bethlen módra* nevű étel az iktári vagy bethleni Bethlen család mely tagjáról kapta nevét (Szakál 1990: 18–19, BORDA ET AL. 1993: 53). Az is csak valószínű, hogy a *szarvascímer Bocskai módra* a történelmi famíliából Bocskai Istvánról (1557–1606) lett elnevezve (SZAKÁL 1990: 23–25). Nyilvánvalóan Thököly Imréről (1657–1705) nevezték el a *Thököly-koktélt* (SZAKÁL 1990: 141).

Gróf Hadik András (1710–1790) tábornagy, fővezér, hadtörténetíró emléket őrzi a *bevert tojás Hadik módra* (GUNDEL 1984: 43, SZAKÁL 1990: 58, BORDA ET AL. 1993: 186) és a *libamájseletek Hadik módon* (SZAKÁL 1990: 57). Nem tudni, hogy a báró, majd gróf Nádasdyak melyikéről kapta nevét a *Nádasdy-gombóc* (SZAKÁL 1990: 106–108) és a *Nádasdy módra készült juhászepecsenye* (BORDA ET AL. 1993: 301). A főnemesi Pálffy család valamely tagjáról, talán Pálffy Jánosról (1664–1751) nevezték el a *Pálffy-rostélyos* (SZAKÁL 1990: 112–113, BORDA ET AL. 1993: 328), továbbá a *fácánleves gróf Pálffy módon elkészítve* és a *Pálffy-gulyás* (SZAKÁL 1990: 109–112) nevű ételeket. Azt sem tudni, hogy a Festetics grófok közül ki volt a *Festetics-torta* (SZAKÁL 1990: 44–45), s a Károlyi grófok kiterjedt családjából ki volt a *Károlyi-saláta* névadója (GUNDEL 1984: 99). SZAKÁL LÁSZLÓ szerint Károlyi Mihályról (1875–1955) lett elnevezve a *leves tojással*, *gróf Károlyi módon készítve*, a *Károlyi-káposzta*, az említett *Károlyi-saláta*, a *Károlyi-seletek* és a *Károlyi-torta* (1990: 69–72). A Wesselényi családból valószínűleg báró Wesselényi Miklós (1796–1850) emléket őrzi a *Wesselényi-karaj* (SZAKÁL 1990: 149–151).



Az *Esterházy-rostélyost* egyesek (BORDA ET AL. 1993: 127, HALÁSZ-LÁNG, 1993: 21) Esterházy Miklós József hercegtől (1714–1790), mások Esterházy Pál Antal (1786–1866) hercegtől (GUNDEL 1984: 63, SZAKÁL 1990: 39) származtatják, megint mások szkeptikusak a névadó személyét illetően (például BÖTTIGER 1971: 69, *Esterhazy-Rostbraten*, KRÚDY 1983: 527, GUNDEL 1987: 64). Ugyancsak ennek a családnak a nevét viseli az *Esterházy-puding* és az *Esterházy-torta* (SZAKÁL 1990: 40–41), továbbá egy különleges, fajdkakasból (esetleg vadkacsából) főzött levesféleség (*Auerhahnsuppe a la Esterhazy*, BÖTTIGER, 1971: 69–70). Időközben irodalomtörténeti jelentőséget is nyert („élet és irodalom csodálatos szimbiózisának csattanója”, BOJTÁR 1983: 178), hogy az *Esterházy-rostélyost* az 1950-es években *Puskin-rostélyos*ként is ismerték: „Még 45–46-ban egy okos üzletvezető vagy étlapíró úgy gondolta, ha az Esterházy utcát Puskin utcára keresztelték, illő ugyanezt a rostélyossal is megtenni” (GUNDEL 1987: 342). Ugyancsak az 1950-es évekbeli „étlapreform” idején nem volt szabad vagy ajánlatos az étlapra tenni, hogy *szerb rizses hús*, ezért *bácskai rizses hús* lett belőle (BORDA ET AL. 1993: 37, 410), s kerülni illett az olyasféle, arisztokrata csengésű neveket, mint például – hogy csak bélszínféleségeket említsek – Chateaubriand, Rossini, Wellington (BORDA ET AL. 1993: 80, 368, 476; KRÚDY 1983: 528).

A *Teleki módra készült bélszínszeleteket* az erdélyi nagybirtokos gróf Teleki család valamely tagjáról nevezték el (BORDA ET AL. 1993: 427). A „vörös gróf” Teleki Sándor (1821–1892) emlékét hazai étlapokon számos olyan étel idézi, amelyekkel valamilyen formában foglalkozott: például a Garibaldiról elnevezett ételek, különlegesen készített töltött káposztája (SZAKÁL 1990: 138), vagy a partiumi területeken kínált úgynevezett *Luby-sült* (DRAVECZKY 1999: 83). Garibaldi nevét őrzi a *Garibaldi módra készült csirkecomb* és a *Garibaldi-mártás* (BORDA ET AL. 1993: 160). „Annak emlékére, hogy hajdan Garibaldi mellett küzdött Itáliában, egy Garibaldi-galuska nevű fogást honosított meg Teleki – amely tejben kifőzött tejszínes-tojásos galuskából állott, örölt dióbélben, porcukorban meghengergetve, mazsolával meghintve, és sütőben jól átsütve tálalás előtt” (HALÁSZ-LÁNG 1993: 18, a Garibaldi-galuska receptjét közli SZAKÁL 1990: 138).

A bélszín vagy vesepecsenye különböző elkészítési módjai kimondottan vonzák a nagy neveket. Nálunk például Komócsy József (1836–1894) költő-újságíróról neveztek el vesepecsenyét, mely évtizedekig szerepelt „a hazafias kiskorcsmák étlapjain, holott Komócsy József maga, nagy kalapjában és felleghajtójában, sőt esőcsináló hírnevével a vidéket járta verseskönyvei eladása céljából” (KRÚDY 1983: 528). A „nemzet csalogányáról”, Blaha Lujza (1850–1926) színésznőről nevezték el a *bélszínszelet Blaha Lujza módra* nevű ételt (SZAKÁL 1990: 21), továbbá a *Blaha Lujza-tortát* (BORDA ET AL. 1993: 55). Nyilvánvalóan Kálmán Imre (1882–1953) zeneszerző *Marica grófnő* (1924) című operettjének címszereplője a névadója a *Marica grófnő módra készült bélszínszeleteknek* (BORDA ET AL. 1993: 280).

Kisfaludy Sándor (1772–1844) vagy Kisfaludy Károly (1788–1830) a névadója a *körte Kisfaludy módra* nevű csemegének (SZAKÁL 1990: 73–75, BORDA

ET AL. 1993: 237). Ujfalussy Sándor (1793 k.–1845) színészeiről nevezték el az *Ujfalussy módra készült töltött malacot* (BORDA ET AL. 1993: 447). Madách Imre (1823–1864) nevét viseli a *Madách-bomba* (SZAKÁL 1990: 94–95). Petőfi Sándorról nevezték el a *tojáslepény Petőfi módra*, a *Petőfi-rostélyos* (SZAKÁL 1990: 117–119) és a *Petőfi módra készült párolt marhafelsál* nevű ételeket (BORDA ET AL. 1993: 337).

A *Jókai-bableves* tarkababból, füstölt sertéscsülökkel, kolbásszal, csipetkével, tejföllel készült leveskülönlegesség. Jókai Mór (1825–1904) „füstölt (szopós) malac körmével szerette a bablevest, de egyrészt hol van ma ilyen, másrészt nem tudhatjuk, ki, melyik üzletben, mikor nevezte el a levest az íróról” (GUNDEL 1987: 64, receptjét közli GUNDEL 1984: 20, SZAKÁL 1990: 65). Ismeretes még *töltött paprika Jókai módra*, *bélszínfilé Jókai módra*, *borjújava Jókai módra*, *Jókai-béles* és *Jókai-torta* is (SZAKÁL 1990: 65–68). Jókai feleségéről, Laborfalvy Róza (1817–1886) színésznőről nevezték el a *húsleves Laborfalvy Róza módra* nevű fogást (SZAKÁL 1990: 91–93).

A *székelygulyás* ihletője és névadója Székely József (1825–1895) író, levéltáros volt. Levelességét tekintve nem a gulyáshoz, inkább a pörkölthöz hasonló, annak savanyú káposztával és tejföllel készített változata. Korábban három-négyféle, később általában csak sertéshússal készül (GUNDEL 1984: 53–54, BORDA ET AL. 1993: 410–411).

Kossuth Lajos (1802–1894) nevét számos étel őrzi, így a *Kossuth-szelet*, a *Kossuth-rostélyos*, a *Kossuth-kifli*, a *Kossuth-kenyér*, a *Kossuth-koszorú*, a *Kossuth-szarvacska* és a *Kossuth-torta* (SZAKÁL 1990: 78–82, BORDA ET AL. 1993: 244). A magyar személyekről nevet kapott ételek közül a már említett Esterházyakról elnevezettek a legismertebbek (BÖTTIGER 1971: 58–70), Ausztriában is ismert az *Esterházy-rostélyos* és a *dobostorta*, valamint a *Kossuth-koszorú*, „amelyet egy pest-budai cukrászmester kreált 1848 tavaszán, s Pesten is, Bécsben is meghonosodott. Ma már csak Ausztriában sütik, nálunk feledésbe ment” (HALÁSZ 1980: 328). A *töltött fácán Széchenyi módra* (GUNDEL 1984: 79), a *fogasleves gróf Széchenyi módon készítve*, a *Széchenyi-velős borított*, a *Széchenyi-rostélyos* és a *Széchenyi-lepény* (SZAKÁL 1990: 131–135) névadója gróf Széchenyi István (1791–1860), míg a Batthyány-rizs gróf Batthyány Lajos (1806–1849), az első független magyar kormány miniszterelnöke. „A szokásos párolt rizstől abban tér csak el, hogy nem vízzel, hanem sötét erőlevessel felöntve pároljuk. Ettől a rizs barna színt és kellemes, különleges ízt kap” (GUNDEL 1984: 89; SZAKÁL 1990: 16, BORDA ET AL. 1993: 46). Ugyancsak róla lett elnevezve a *Batthyány-mártás* (SZAKÁL 1990: 16–17, BORDA ET AL. 1993: 46). A szabadságharc egy másik mártírja, Damjanich János (1804–1849) a névadója a *Damjanich tormás csukája* nevű ételnek (SZAKÁL 1990: 29). A „haza bölcséről”, Deák Ferencről (1803–1876) és szálláshelyéről, az Angol Királynő Szállodáról többen megemlékeztek (GUNDEL–HARMATH 1982: 73). Deákról kapta a nevét a *Deák-szelet*, a *Deák Ferenc-pecsenye*, a *Deák-torta* és a *kuglóf Deák módra* (SZAKÁL 1990: 30–32, BORDA ET AL. 1993: 46). Az Andrássy család valamely tagjáról,



valószínűleg Andrassy Gyuláról (1823–1890) lett elnevezve az *Andrassy-gulyás* és az *Andrassy-szelet* (SZAKÁL 1990: 9–11).

A XX. század második felében kitüntetően sok ételt – borjúszeletet, májat, pogácsát, kiflit, tortát – neveztek el gróf Szapáry Gyula (1832–1905) miniszterelnökről (SZAKÁL 1990: 128–130, BORDA ET AL. 1993: 404). Szilágyi Dezső (1840–1901) jogászról, politikusról vette nevét a *Szilágyi módra készült kappansült* nevű fogás (BORDA ET AL. 1993: 411). A Tiszák közül gróf Tisza István (1861–1918) emlékét őrzi a *Tisza-szelet* és a *Tisza-bomba* (SZAKÁL 1990: 142–144). Mint az eddig említett nevekből is kiderül, Magyarországon is általában gyakori volt, hogy az ételek arisztokratákról kaptak neveket, így az említett Esterházy Pál Antal hercegről (HALÁSZ–LÁNG 1993: 21) és az említett Bethlen-családból talán leginkább Bethlen István (1874–1947) grófról (HALÁSZ–LÁNG 1993: 17).

Zsolnay Vilmos (1827–1900) keramikus a névadója a *Zsolnay módra készült borjúborda* nevű fogásnak, és gyáranak porcelánedényeit sok vendéglátóüzlet használja (BORDA ET AL. 1993: 496). Munkácsy Mihály (1844–1900) festőművészről nevezték el a *kocsonyázott tojás Munkácsy módra* (GUNDEL 1984: 31, SZAKÁL 1990: 104–105, BORDA ET AL. 1993: 296) és a *Munkácsy-kenyér* (SZAKÁL 1990: 105) nevű ételeket, Feszty Árpád (1856–1914) festőművészről pedig a *Feszty-bifszteket* (GUNDEL 1984: 65, SZAKÁL 1990: 46–48).

A dobostorta összetétele: öt darab piskótalap közé betöltött könnyű csokoládékrém, amelynek tetejére olvasztott cukorból készült karamell-lap kerül, ami a tortának jellegzetes külsőt biztosít. Dobos C. (Károly) József (1847–1924) szakács, csemege-kereskedő, vendéglős, szakíró, régi magyar szakácsdinasztia lezármazottjának alkotása. Az ő csemegeüzletében 1884-ben hozták forgalomba, több változatban elterjedt (GUNDEL–HARMATH 1982: 305, SZAKÁL 1990: 35–37), vidéki falvakban is régóta ismert (VÉGH 1986: 339–340).

A *minyon* (francia *mignon* ‘kicsiny, kedves, apró’) vajkrémmel ízesített, kislakú sütemény, melyet rendszerint színes fondant-nal vonnak be. Sokféle formában készítik: lehet szegletesre vágott, kerekre kiszúrt, kúp vagy gömb alakú stb. Nevét állítólag egy 1665-ben Párizsban élt Mignot nevű cukrásztól kapta, aki először készítette, később a királyi udvar szállítója lett. Magyarországon Kugler Henrik (1830–1905) neves cukrász készített először minyont, ezért hívták hosszú ideig *kuglernek*. Az ő nevét őrzi a *Kugler-teasütemény*, a *Kugler-szeletek*, a *Kugler-falatok* és a *Kugler-fondant* (SZAKÁL 1990: 88–90). Kugler 1858 őszén a pesti József tér 12. alatt (ma József Nádor tér 2.) nyitott cukrászdáját áthelyezte a Régi Színház (utóbb Gizella) tér 1. (ma Vörösmarty tér 7.) alá, s üzletét Budapest legnevesebb cukrászdájává építette ki. Kugler cukrászdáját 1884-ben Gerbaud Emil (1854–1919) genfi születésű cukrász és csokoládégyáros vette át, majd 1886-ban kisebb csokoládégyárat rendezett be. Gerbeaud-ról elnevezett specialitás az úgynevezett *zserbó* vagy *zserbószelet* (*Gerbaud-szelet*), amelynek készítésekor omlós tésztából készített lapokat rétegesen betöltenek lekvárral, majd csokoládéval vonják be őket (SZAKÁL 1990: 49–50).

Egy olyan egyszerű szó, mint a *szelet* is jó példa lehet a gasztronómiai műnyelv sokszínűségének érzékeltetésére. A halból, húsból vékonyra vágott *szelet*

szinonimája a *filé*, a vastagra vágotté a *steak* (*bécsiszelet*); a *cukrászszelet*, *tortaszelet* pedig a cukrászsütemény formájára utaló megjelölés. Szelet formában majdnem minden tortaféle elkészíthető (például *bambi*-, *bohém*-, *csokoládé*-, *dobos*-, *gyümölcstorta* és *-szelet*). A szelet megjelölést ostya esetében is használják (például *nápolyiszelet*).

Az *Újházi-leves* avagy *Újházi-tyúkleves* Újházi (egyes forrásokban Újházy) Edéről (1844–1915), a neves színészlől elnevezett, de nem általa kreált étel (GUNDEL 1984: 21–22). Csirkehúsból (a legigazibb vén kakasból) készül, sok, nagyon finomra metélt tésztával, és a leveszöldségeken kívül gombával, zöldborsóval, kelvirággal, csiréggel tálalva. Ecetes tormát külön adnak mellé. A Krúdy Gyula (1983: 518–523) és Nagy Endre által többször is megírt eredetlegenda szerint Újházi a Wampetits (a későbbi Gundel) vendéglő séfjével együtt alakította ki (HALÁSZ 1980: 424, SZAKÁL 1990: 145–148, HALÁSZ-LÁNG 1993: 19, DRAVECZKY 1999: 65–68), s a Nemzeti Színházzal szomszédos Pannónia Szállóban (Bp. VII. Rákóczi út 5.) is gyakran fogyasztotta. A Mesternek titulált Újházi szerepelt a század elején, majd az 1930-as években is Gottschlig Ágoston likőr-különlegesség-gyárának, majd ennek cégutódjának hirdetőplakátján, kezében pohárkával, előtte a Gottschlig-rum jellegzetes üvegével, ezzel a felirattal: *Marha, mondja a Mester, / Igyál Gottschlig-rumot!* (HALÁSZ-LÁNG 1993: 19). „Nem tudjuk kinyomozni, milyen volt az irodalomban említett *Újházi-fröccs*, a *Krúdy-fröccs* viszont 9 dl bor és 1 dl szóda összetételű, utóbbi azért – úgymond – «hogy megnevetesse a bort». Márai Sándor szerint Krúdy gyógyvíznek gúnyolta a hosszúlépést...” (GUNDEL-HARMATH 1982: 322–323).

A *Pethes-leves* húsleves csontvelővel, egy szelet marhafartővel, zöldséggel, snittlinggel (metélőhagymával), finommetélttel; külön pirítóssal (tósztal) és ecetes tormával tálalva. Névadója Pethes Imre (1864–1924) színész, a Vígszínház, majd a Nemzeti Színház tagja, aki szívesen látogatta a vendéglőket. A *Pethes-levest* az ő halála után kreálták: Tarján Vilmos (1881–1947) újságíró és színházigazgató, a New York akkori bérlője, fiától, Pethes Sándortól kért engedélyt az elnevezésre (GUNDEL 1984: 21, SZAKÁL 1990: 114–116, BORDA ET AL. 1993: 336–337).

II. Lipót belga király lányának, Lónyay Elemér nejének, Stefánia (1864–1889) hercegnőnek nevét számos étel megőrizte: marhavagdalt, párolt marhasült, sertés-karaj, rizottó, felfújt, borjústeak, bélszínszeletek, legyezőtorta (BORDA ET AL. 1993: 391).

Különösen a Gundelek és Kedvessy Nándor nevét viselő receptek problematikusak abban a tekintetben, hogy valóban ők találták-e ki, vagy pedig mások nevezték-e el róluk találmányukat (GUNDEL 1987: 64–68, BORDA ET AL. 1993: 172–173, HALÁSZ-LÁNG 1993: 36–38). Kedvessy Nándor (1869–1960) szakácsművész a Nemzeti Kaszinóban tanult, 1887-től Párizsban dolgozott. 1890-től a Nemzeti Kaszinó, 1898–1911 között a bécsi Jockey Club konyhafőnöke, 1913-tól a Lipótvárosi, 1917-től a Nemzeti Kaszinó bérlője, 1923-tól 1942-ig Alagon volt szállodás és vendéglős. A magyar konyha egyik reformátora, kiállításokon több



aranyérmeket nyert, európai hírnevet szerzett, s róla is neveztek el bélszínszeletet (BORDA ET AL. 1993: 231), valamint öz- vagy nyúlseletet (GUNDEL 1984: 77).

Ami a Gundeleket illeti, a bajorországi születésű Gundel János (1844–1915) a magyar vendéglátóipar és a magyarországi idegenforgalom úttörője. 1857-ben szakmát tanulni jött pesti vendéglős nagybátyjához, 1869-ben önállósította magát, és a Király utcában levő Bécsi Sörházat, 1871-ben a Virágbokor Vendéglőt (ma József Nádor tér 1.) vette át, majd 1879-ben egy időre visszavonult. 1889-től 1904-ig az István Főherceg Szállót bérelte. Számos szacikke jelent meg, jelentős szerepet játszott a magyar konyha megreformálásában, finomításában, a szakoktatás fejlesztésében, nemzetközi kapcsolatok ápolásában. Az István Főherceg Szállóban 1894-ben Gundel János létesítette Mikszáth Kálmán (1847–1910) és barátai számára az úgynevezett Mikszáth-szobát, mely a liberális politikusok gyűlhelye volt, s egy évtizeden át jelentős szerepet játszott az ország politikai életében. Falait az író arcképe és műveiből vett alakok díszítették. 15 alapító tagja volt, a törzsvendégek száma később ennek többszörösére nőtt. Gundel János ugyancsak Mikszáthról nevezte el a *palóclevest* (1892; HALÁSZ 1980: 423, GUNDEL–HARMATH 1982: 77, GUNDEL 1984: 19, 1987: 65, SZAKÁL 1990: 100–102, HALÁSZ–LÁNG 1993: 11, BORDA ET AL. 1993: 329). Gundel János saját alkotásának számítja a balatoni fogas István főherceg módra, „mely nyilván abból az időből származik, amikor az István Főherczeg Szálloda bérlője volt” (HALÁSZ–LÁNG 1993: 36).

Gundel János fia, Gundel Károly (1883–1956) vendéglős és gasztronómiai munkák írója, a magyar vendéglátóipar egyik vezető egyénisége volt. A kereskedelmi akadémia elvégzése után 1900-tól Svájc, Németország, Anglia és Franciaország leghíresebb vendéglátóhelyein tanulta a mesterséget. 1906-ban a nemzetközi hálókocsi-társaság csorbatói és tátralomnici telepének szállodatitkára, 1908-tól igazgatója volt. 1910-ben átvette a városligeti Wampetits Vendéglőt (Bp. XIV. Állatkerti körút 6., mely azóta a „Gundel” néven ismert, erről szól HALÁSZ–LÁNG 1993). 1920-tól 1925-ig a Royal, 1927-től 1948-ig a fővárosi Szent Gellért Szálló éttermének bérlője volt. Gasztronómiai könyvei (például 1984) a legjobb és legismertebb ilyen tárgyú munkák közé tartoznak. Fiai közül Gundel Ferenc (1917–1984) és Gundel Imre (1927–1993) is jeles gasztronómus volt. A leghitelesebb forrás tanúsítja, hogy Gundel János és Gundel Károly „nem főzött soha” (GUNDEL 1987: 21), mégis a hagyomány legalább húsz olyan ételről tud, amelyet Gundel Károly kreált (GUNDEL 1987: 65).

Az ő találmánya a *Gundel-palacsinta* (GUNDEL 1984: 109, 1987: 37, 45, 68–69, 388, SZAKÁL 1990: 54–55, BORDA ET AL. 1993: 173, HALÁSZ–LÁNG 1993: 38), amelynek tölteléke (rumba áztatott mazsola és cukrozott narancshéj, valamint dióbél) egysíkú és éppoly lágy, mint maga a palacsintatészta. A már megtöltött palacsintát kell, közvetlenül tálalás előtt, forró vajban ropogósra sütni, s a csokoládémártást csak az utolsó másodpercben szabad ráönteni. Ez a palacsinta eredetileg sosem lángolt, a flambírozáskor ellángolt volna ugyanis az ízesítő rum is. A nemzetközi gasztronómiában egyébként *crêpes Suzette* a narancssal és likőrrel

ízesített, a vendég asztalánál készített és égve felszolgált palacsinta elnevezése (BÖTTIGER 1971: 103–104).

A fogas és a borjúborda hasonló módon készül *Gundel módra* (GUNDEL 1984: 39, 84, SZAKÁL 1990: 54). Ugyancsak a Gundelekről vette nevét a *Gundel-saláta* (GUNDEL 1984: 99), s vendéglőikről a *Gellért-saláta* (GUNDEL 1984: 97), a *parfé Gellért módra* (GUNDEL 1984: 119, egyéb *Gellért módra* neveket említ még BORDA ET AL. 1993: 161), valamint a *Liget-saláta* (GUNDEL 1984: 30). Italo Santelliről (1866–1945), az olasz származású, de sokáig Magyarországon élt vívómesterről lett elnevezve a *Santelli-rántotta*, mivel a Gellért-szállóban ez volt kedvenc tízóraija (GUNDEL 1984: 42). Érdemes megjegyezni, hogy míg a Gellért módra jelzett ételek általában a Gellért Szálloda szakácsai által alkotott specialitások, külön Szent Gellért (980 körül–1046) püspök nevét viseli Orosz József receptje, a *süllőszeletek Gellért püspök módra* (BORDA ET AL. 1993: 161).

A *Marchal-máj* (*Marschall-máj* névváltozattal) valószínűleg idősebb Marchal József (1832–1914) szakácsművész, szállodás találmánya. Marchal már fiatalon III. Napóleon egyik konyhamestere, majd a cári udvar, a krími háború hadvezetősége, 1859-től Albrecht főherceg konyhavezetője volt. Pesten Esterházy Pál rábeszélésre a Nemzeti Kaszinó bérlője lett, 1882–1897 között az Angol Királynő Szálló tulajdonosa volt. Jelentős szerepet játszott a magyar konyha megreformálásában, egy új szakácsnemzedék nevelésében. Fia, ifjú Marchal József (1869–1939) szintén szállodás és vendéglős, egy darabig sógora, Gundel Károly üzletvezetője volt. SZAKÁL LÁSZLÓ *Marchal módon* borjúmáj, borjúmirigyszeletek, jércefilé és szalonkamellek receptjét közli (1990: 96–99), s a készítmódokat szokás *marsal módra* is említeni (BORDA ET AL. 1993: 281).

Idősebb Marchal József tanítványáról, Palkovics Ede (1858–1929) szakácsról (róla szól GUNDEL–HARMATH 1982: 73–74), a Magyar Szakácsok Köre alapítójáról (1904) nevezték el a *rákpörkölt Palkovics módra* nevű fogást (BORDA ET AL. 1993: 329). Baldauf (Borostyánkői) Mátyás (1873–1937) 1904-ben nyitotta meg a máig nevét viselő Mátyás Pincét (Budapest V. Március 15. tér 7., GUNDEL–HARMATH 1982: 127–128), amelynek specialitása a *Mátyás-haltál* (BORDA ET AL. 1993: 40). Nyilván nem róla, hanem inkább Hunyadi Mátyásról (1443–1490) kapta nevét a Kőbányai Sörgyárban készített *Mátyás sör*. Mátyás király feleségéről, Beatrix (1452–1508) királynéről nevezték el a *Beatrix-tortát* (BORDA ET AL. 1993: 47). Talán a Pesti Naplóba ínyesmester néven író Magyar Elek (1875–1947) újságíró, szakíró a névadója az *Ínyesmester ragunak* (BORDA ET AL. 1993: 209). Kritsfalussy István (1878–?) tanár, gasztronómiai szakíró nevét több étel is őrzi, ilyen a Kritsfalussy módra készített velő (BORDA ET AL. 1993: 248). Sipos Károly (1880–1941) óbudai vendéglős emlékét a Sipos Halászkertben máig őrzi a *Sipos-halászlé* (BORDA ET AL. 1993: 384–385). Rákóczi János (1887–1966) mesterszakács Kedvessy tanítványa volt. Az ő kreációja a *Rákóczi túrós lepény* (GUNDEL 1984: 116, SZAKÁL 1990: 123–4), de más ételeket is neveztek el róla, valamint az erdélyi fejedelmi Rákóczi-családról (SZAKÁL 1990: 120–122, BORDA ET AL. 1993: 358). Újváry Sándor udvartartási konyhafőnökről lett elnevezve az *Újváry módra készült halászlé* (BORDA ET AL. 1993: 447). Posztobányi István (1898–1985) mesterszakács nevét őrzi a *Posztobányi-puding* (BORDA ET AL.



5) mesterszakács nevét őrzi a *Posztobányi-puding* (BORDA ET AL. 1993: 346). Talán Gróf Nándor (1914–1983) mesterszakácsról lettek elnevezve a *Gróf módra készült borjúbordák* (BORDA ET AL. 1993: 170).

Krúdy Gyula (1878–1933) szerepét a magyar gasztronómia történetében sokan és sokszor méltatták. Nevét is több étel viseli (SZAKÁL 1990: 83–87).

A *rigójancsi* nevű cukrászsüteményt könnyű felvert tésztából (összetétele: liszt, kakaó, vaj, porcukor, tojás) készítik, csokoládéfondant-nal és csokoládés tejszínhabbal vonják be, kockákra felvágva választó- (Wachs-) papírral védik. A hagyomány szerint nevét Rigó Jancsi (?–1927) kalandos sorsú cigány muzsikusról kapta. Rigó Jancsi a XIX. század végén elcsábította Chimay belga herceg feleségét, egy amerikai milliomos lányát, feleségül vette, de később elvált tőle, s Amerikában koldusszegényen hunyt el (GUNDEL 1984: 118, 1987: 64, SZAKÁL 1990: 125–127, BORDA ET AL. 1993: 365, DRAVECZKY 1999: 164–169). Állítólag felesége nevét őrzi a *Chimay módra készült töltött tojás* (BORDA ET AL. 1993: 82).

A *bomba Fészl módra* a XIX. század elején Németországból bevándorolt szállodás Fészl család (eredetileg Fessl) emlékét őrzi (BORDA ET AL. 1993: 144). A Ruszwurm cukrászda a budai vár legforgalmasabb helyén áll (I. kerület Szentháromság u. 7.). A bécsi születésű Schwabl Ferenc (1785?–1830) alapította 1827-ben. Utána özvegye, 1847-től Richter Leonhard (1797? vagy 1806?–1846) és özvegye, 1847-től Müller Antal (1818–1867) és özvegye, 1884-től pedig Ruszwurm Vilmos (1852–1936) cukrászdája volt. Róla elnevezve foglalta el helyét a város történetben. 1922-től bérlője, 1938-tól tulajdonosa Tóth Ferenc (1889–1975). 1951-ben állami tulajdonba került. XIX. sz. eleji cseresznyefa-berendezése védett műemlék. Mai vonzóereje elsődlegesen régisége, romantikus légköre és a cukrászipar ott kiállított emlékei. „Ruszwurm nevet viselő házi specialitásai a hagyományt és a szaktudást egyesítik” (BORDA ET AL. 1993: 371).

A neves cukrászdákat üzemeltető Augustz család tagjairól is többféle cukrászati készítményt neveztek el. Augustz József (1875–1948) cukrászmester az atyja, a Stühmer Frigyesnél is dolgozott Augustz Elek által Budán 1869-ben alapított – többször áthelyezett – cukrászdát 1901-ben vette át, 1908-ban Budapest I. Krisztina tér 1. alá helyezte, ahol csokoládébonbon és drazsékészítéssel bővítette tevékenységét. 1916-ban a Krisztina tér 3. alatt pavillont nyitott. üzletét 1945. januárjában légitámadás semmisítette meg, de fia Augustz Elemér folytatta az ipart, s nevüket készítmények is őrzik (GUNDEL–HARMATH 1982: 301–4, BORDA ET AL. 1993: 31).

Hauer Rezső (1865–1951) cukrászmester. Esztergomban, majd Stühmer Frigyes cukorka- és csokoládégyárában Budapesten tanult. 1887–1896 között Gerbaud Emil budapesti cukrászüzemében dolgozott. 1896-ban önállósította magát Bp. VIII. Rákóczi út 49. alatt: feleségül vette Kazilek Nándor özvegyét és átvette üzletét. 1901-ben uzsonnateremmel bővített cukrászdája kiváló készítményeiről városszerte ismertté lett. Az I. világháború után csokoládé- és bonbongyártásra is berendezkedett. A Cukrászati Gyár által 1949-ben átvett cukrászdája szakmai hírnevének megőrzéseként az 1970. évi korszerűsítésétől Hauer Cuk-

rászda néven üzemelt. Róla kapta nevét a *Hauer-krémes* (BORDA ET AL. 1993: 191).

A miskolci Rorariusz cukrászdát 1828-ban Jost János alapította. 1834-1869 között társ-, majd egyedüli tulajdonosa Silvestri Jakab (1807–1869): cukrász volt, akinek *Libro dell'Entrata della Bottega* címmel vezetett üzleti könyve a magyarországi cukrászipar fontos forrása. A cukrászda később 1938 utáni tulajdonosáról, Rorariusz Gyuláról elnevezve foglalta el helyét a várostörténetben. A miskolci köznyelv az 1950-es évek elején állami cukrászdává válását követően is Rorinak becézte, ismert terméke volt a *Rori-rolád* (BORDA ET AL. 1993: 368). (A Roriusz nevet viselték még Rorariusz Gyula korábbi ceglédi, továbbá Rorariusz József bajai és Rorariusz János budapesti cukrászdái is.) Rácz Kálmán miskolci cukrász nevét őrzi a *Rácz mogyorós desszert* és a *Rácz-torta* (BORDA ET AL. 1993: 438), de a *rác módra* vagy *rácosan* kifejezés a gasztronómiában köznévről véve is használatos (BORDA ET AL. 1993: 357).

A Bécsben 1870-ben megalakult Pischinger & Söhne bonbont és csokoládéféleségeket gyártó cég névadója, Pischinger Oszkár 1888-ban ostyákból újszerű, tartós tortát készített (*Pischinger-torta*), s ezt külföldre is szállította. A XX. század elején Budapesten is létesített hasonló üzemet. Jelenleg is készítik a *Pischinger-szeletet*, -*tortát* (BORDA ET AL. 1993: 339). A *suhajda* csokoládéformában elhelyezett, csokoládékrémmel töltött sütemény, mely nevét Suhajda János (1886–1946) csokoládégyárossal kapta. Készítményét, mely 1933-ban Párizsban Grand Prix-t és aranyérmet nyert, a cukrászok utánózták. Fedák Sári (1879–1955) primadonna nevét viseli a *Fedák-torta* (SZAKÁL 1990: 42–43, BORDA ET AL. 1993: 140).

Tóth Illés (1899–1972) cukrászművész különleges süteményei, a *bambi*, *bohém-szelet*, *lúdlábtorta* stb. ma is készülnek. Díszmunkái (csipkedíszítésű torták, csokoládéból formált virágok, alakok stb.) új díszítési irányzatot teremtettek. A *bambi* egyébként az 1960-as évek népszerű üdítője volt, névadója pedig nyilvánvalóan a budapesti születésű osztrák író, Felix Salten (1869-1945) *Bambi* című regényének (1923, magyarul 1929) őzikéje. Az Egon-torta Eigen Egon (1919–1982) mesterszakács nevét őrzi (BORDA ET AL. 1993: 119, 122).

Móser István (1894–1973) mesterszakács, a Vadászkiút Szálloda, majd a margitszigeti Palatinus Szálloda, a New York Kávéház, az Astoria Szálloda konyhafőnöke volt. A *Csekonics-saláta* a források szerint az ő receptje: metéltre vágott rákhúst, főtt jércemellet, paradicsomot, fejessaláta szívet majonézzel összekevernek, citromlével, tárkonyecettel, finomra vágott tárkonylevéllel, Cayenne-borssal, Worcester-mártással és kevés tejszínnel ízesítenek. Tálaláskor jércemellszeletekkel és főtt rákollókkal díszítik. Miként azonban Móser nevét is többféleképpen említik (Mózer, Mózert), a források eltérnek abban a tekintetben is, hogy a saláta melyik Csekonicsról lett elnevezve. Általában Csekonics Endre grófot (1846–1929) magyar főrendiházi tagot, főasztalnokmestert szokás a névadójának tekinteni (BORDA ET AL. 1993: 96), más vélemények szerint a Csekonics család más tagjairól, így Csekonics Edéről (HALÁSZ 1980: 424), Csekonics Ivánról (GUNDEL 1987: 75) vagy Csekonics Gyuláról (HALÁSZ-LÁNG 1993: 15–16)



nevezték el. SZAKÁL LÁSZLÓ bemutatja a családot és megadja a receptet, de a névadó személyét illetően nem foglal állást (1990: 26–27). (Mint említettem, a Csekonics név ételnévben már 1881-ben előfordult.) Ugyancsak Móser alkotása Csáky Sándor szakácsmester és szakíró emlékére a *Csáky rostélyos* (GUNDEL 1984: 62–63, BORDA ET AL. 1993: 95).

A Habsburgok nevét általában keresztnevükről véve számos ételnév őrzi, ilyen a Habsburg Ottóról elnevezett *Ottó-tészta* (DRAVECZKY 1999: 207). Horthy Miklósról lett elnevezve a *habart tojás Horthy Miklós módra*, a *korai töltött karalábé kormányzói módon*, a *káposztabomba Horthy Miklós módra*, a *Horthy-rétes* (SZAKÁL 1990: 59–62) és a *Horthy-pogácsa* (DRAVECZKY 1999: 177–178).

Talán Szerb Zsigmond (1867–1962) orvosról, gasztronómusról kapta nevét a *Szerb módra készült bárányragu* (BORDA ET AL. 1993: 410), a nyilvánvalóan a népről elnevezett *szerb rizses hús* sorsát említettem. Kodály Zoltánról (1882–1967) nevezték el a *vidéki jérceleves Kodály módra* nevű fogást (SZAKÁL 1990: 76–77, BORDA ET AL. 1993: 240). Nagy Lajos (1883–1954) író a névadója a *hideg fogoly Nagy Lajos módján* nevű fogásnak (BORDA ET AL. 1993: 301). Valószínűleg nem a Nobel-díjas Szentgyörgyi Albert (1893–1987) professzorról, hanem valamely Szentgyörgy helységről lett elnevezve a *szentgyörgyi palacsinta* (GUNDEL 1984: 111). A magyar gasztronómiában azonban állítólag több étel neve is az ő emlékét őrzi (BORDA ET AL. 1993: 409).

Végezetül megemlítendő a híres emberekhez kapcsolódó ételek két további csoportja. Egyesek az illető kedvencei voltak, mint például Széchenyi babsalátája, Petőfi említett rostélyosa, gulyása, túrós csuszája, a szintén említett *Jókai-bableves*, mások receptjét pedig éppen az illető adta meg: Arany János *marcafánkja* (receptjét közli SZAKÁL 1990: 14), Tömörkény István *bakagombóca*, Bródy Sándor *tepertős pogácsája* (DRAVECZKY 1993, 1995, 1999: 48–49).

## Irodalom

- BLAU HENRIK–LÁNG KÁROLY: Szájról szájra. Pápa. Drach Márton, 1941.  
 BOJTÁR ENDRE: Egy kelet-európeér az irodalomelméletben. Bp. Szépirodalmi, 1983.  
 BORDA JÓZSEF–SÁNDOR LÁSZLÓ–SZABÓ ERNŐ–SZIGETI ANDOR: Gasztronómiai lexikon.  
 Szerk.: CSIZMADIA LÁSZLÓ. Bp. Mezőgazda, 1993.  
 BÖTTIGER, THEODOR: Gerichte mit Geschichte. München. Wilhelm Heyne, 1971.  
 CSEFKÓ GYULA: „Háttra van még a fekete leves.” Szegedi Füzetek I. (1934) 73–85.  
 DOBOS C. JÓZSEF: Magyar-Francia Szakácskönyv. Bp. Méhner Vilmos, 1881.  
 DÖMÖTÖR ÁKOS: „Luther-leves.” MNY. 88. (1992) 92.  
 DRAVECZKY BALÁZS: „Az ételnevekről.” História 15/4 (1993) 28.  
 DRAVECZKY BALÁZS: „Bródy Sándor és a gasztronómia.” Népszabadság 1995. szeptember 26., Bp. VIII.  
 DRAVECZKY BALÁZS (= Balázs mester): Történetek terített asztalokról és környékükről. Bp. Pallas Stúdió, 1999.  
 FÁBIÁN ZSUZSANNA–SZABÓ GYÖZÖ: „A paparazzo nem ‘rakétapapa’ és a marcipán nem ‘Szent Márk kenyere’.” Nyr. 122 (1998) 100–102.  
 GUNDEL IMRE: Gasztronómiáról és Gundelekről. Bp. Mezőgazdasági, 1987.

- GUNDEL IMRE–HARMATH JUDIT: A vendéglátás emlékei. Bp. Közgazdasági és Jogi, 1979<sup>1</sup>, 1982<sup>2</sup>.
- GUNDEL KÁROLY: Kis magyar szakácskönyv. Átdolgozták fiai GUNDEL FERENC és GUNDEL IMRE. Bp. Corvina, 1984.
- HALÁSZ ZOLTÁN: Gasztronómiai kalandozások Európában. Bp. Panoráma, 1980<sup>2</sup>.
- HALÁSZ ZOLTÁN–LÁNG GYÖRGY: Gundel 1984-1994. Bp. Helikon, 1993.
- KICSI SÁNDOR ANDRÁS: „Gasztronómiai kalandozások.” Holmi 9. (1997) 600-604.
- KRÚDY GYULA: Álmoskönyv. Tenyérjósítások könyve. Bp. Szépirodalmi, 1983<sup>9</sup>.
- SZAKÁL LÁSZLÓ: Híres emberek híres receptjei. Bp. Zrínyi Nyomda, 1990.
- VÉGH ANTAL: Kenyér és vászon. Szokások, hagyományok, emlékek. Bp. Magvető, 1986.

KICSI SÁNDOR ANDRÁS

## Kék Macska

Ebben a névben mindkét elem idegenből (ném. *blau* és fr. *chat*) átvett mellékjelentést tartalmaz.

A budapesti vendéglátóipari üzletek nevét GUNDEL IMRE tekintette át (GUNDEL–HARMATH 1982: 56–8). Ő is megemlítette, hogy az üzletnevekben szereplő *kék* színnévvel „a korhelyhétfői találkozások helyeit jelölték” (1982: 57). A ném. *Blaumontag* ‘kék hétfő’, magyarosan *korhelyhétfő*, *suszterhétfő* a hétfői munkaszünetet jelentette, amelyet a XVI. századtól hetenként vagy kéthetenként sörözéssel ünnepeltek az iparosok, általában egy-egy városon kívüli, rendszerint kék (ném. *blau*) golyós cégérű vagy *Kékkel* kezdődő cégérnevű vendéglátóhelyen. A *Blaumontag* intézménye a XIX. században tűnt el.

„Éjjeli zenés, táncos, műsoros mulatóhelyek a macskával kapcsolatos elnevezése francia eredetű. Párizs szülte a különböző jelzőjű *Chat*okat, itt nevezték el így a mulatókat. Ezek nyomán születtek meg a mi *Kék*, *Vörös*, *Tarka Macska* stb. éjjeli mulatóink, hol már nem a valódi macskákra kell gondolnunk, hanem annak fattyúnyelvi ‘nő, leány’ jelentésére” (ZOLNAY–GEDÉNYI 1996: 31). *Fekete*, *Kék*, *Vörös* és *Tarka Macska* vendéglőnév egyaránt előfordult a régi Budapesten (GUNDEL–HARMATH 1982: 57). „Miként a Calvin tér környékén egymást érték a különböző fajta oroszánokhoz címzett vendégfogadók, a ‘macskák’ a Király utcába tömörültek. A Rumbach utca sarkán volt a Fekete Macska Mulató, nem messze a Kék Macska, a templommal szemben a Vörös Macska” (GUNDEL–HARMATH 1982: 253.) A közülük legnagyobb hírnévre szert tett Kék Macska a VI. kerület Király utca 10. szám alatt a XIX. század első évtizedétől működött, s a két világháború közötti időben szűnt meg. (Ez a név a budapesti telefonkönyvben legalább 1943 óta nem szerepel.)



## Irodalom

- GUNDEL–HARMATH 1982 — GUNDEL IMRE–HARMATH JUDIT: A vendéglátás emlékei. Közgazdasági és Jogi, Bp. 1979<sup>1</sup>, 1982<sup>2</sup>.  
ZOLNAY–GEDÉNYI 1996 — ZOLNAY VILMOS–GEDÉNYI MIHÁLY: A régi Budapest a fattyúnyelvben. Fekete Sas, Bp. 1996.

KICSI SÁNDOR ANDRÁS